突撃!隣の伝統食 ① 南牧村の市川さんちのおきりこみ





季節に穫れる野菜を使います。 夏なので里芋ではなく、じゃがいもが入ってます。 下仁田こんにゃくはこの地域の特産物。 そこの家、家で具材も味付けも違います。

突撃!隣の伝統食①



小麦粉に水を入れて

こねる





「以前はよく足で踏んだんですけど…今は製麺機を使います。」

突撃!隣の伝統食①



生地を2cmくらいに少し太め に切る

煮干しのだしで 野菜を煮る





麺を生のまま汁の中に入れる。

麺を生のまま「切り入れる」という意味の「切り込む」に上州弁の特性から「おっ」という語が付き、「おっきりこみ」というようになった。